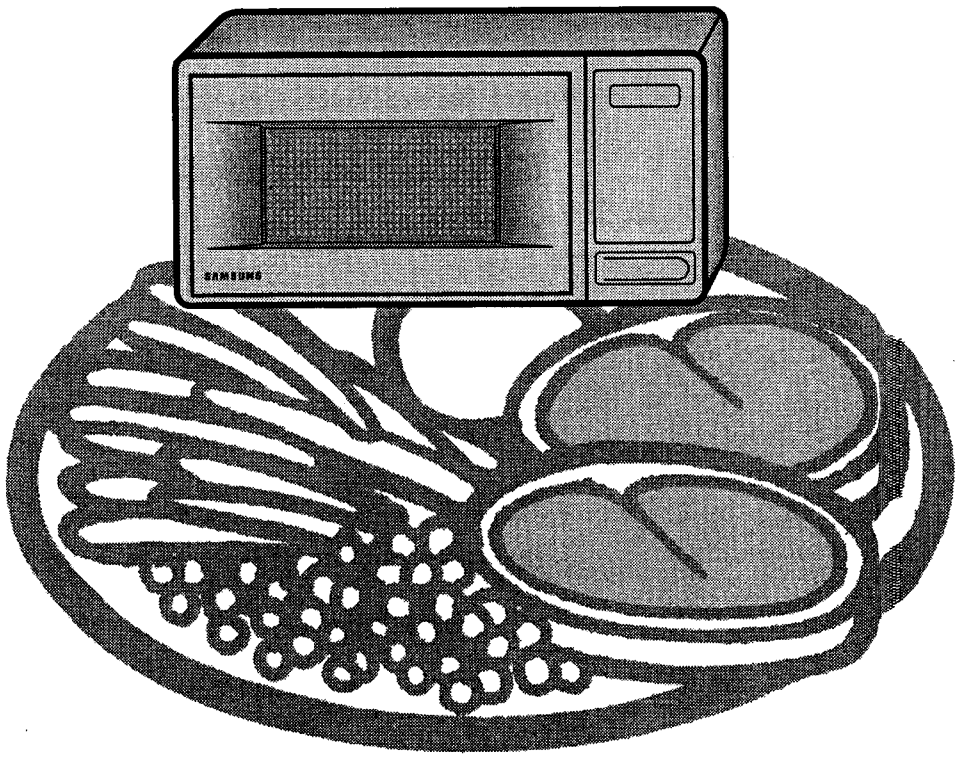
SAMSUNG

# MICROWAVE OVEN

**M9G45/M9GF45/M9GT45/M9GR45**
**M9G35/M9GF35/M9GT35/M9GR35**
**M9G34/M9G44**
**MBG45/MBGF45/MBGT45/MBGR45**
**MBG44**

DEUTSCH

# Owner's Instructions and Cooking Guide



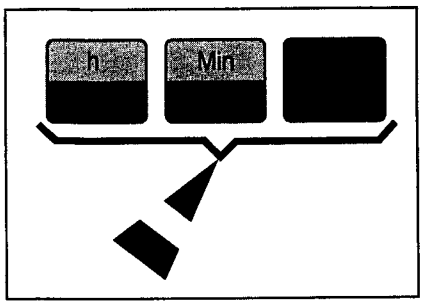
CODE NO. 747D 9-0708-00

# MIKROWELLENGERÄT
## Bedienungsanleitung

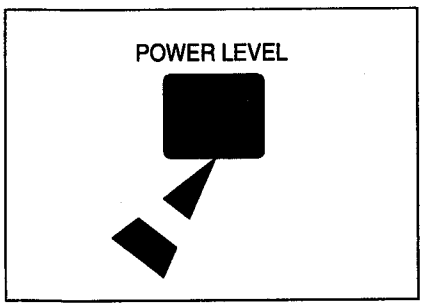
## Inhaltsübersicht


- Das Wesentliche auf einen Blick ..... D -1~D -2
- Gebrauch der Bedienungsanleitung ..... D -3
- Sicherheitshinweise ..... D -4
- Garraum und Bedienfeld ..... D -5-6
- Aufstellung des Gerätes ..... D -7
- Einstellen der Uhrzeit ..... D -7
- Funktionsprüfung ..... D -8
- Bei Problemen und Störungen ..... D -8
- Bedienungsanleitung für die
  Modelle M9G35/M9GF35/M9GT35/M9GR35/M9G34 ..... D -9-10
- Garen/Aufwärmen ..... D -10
- Leistungsstufentabelle ..... D -10
- Veränderung der Garzeit während des Garvorgangs ..... D -11
- Automatisches Auftauen ..... D -11-12
- Schnellgerichte ..... D -12-13
- Automatisches Garen ..... D -14-15
- Grillen ..... D -16
- Garen in Kombination ..... D -16
- Bratspieß/Crust-Platte ..... D -17
- Garen mit Speicherprogramm ..... D -18
- Kindersicherung ..... D -18
- Reinigung und Pflege des Gerätes ..... D -19
- Aufbewahrung und Reparatur des Gerätes ..... D -19
- Mikrowellengeschirr ..... D -20

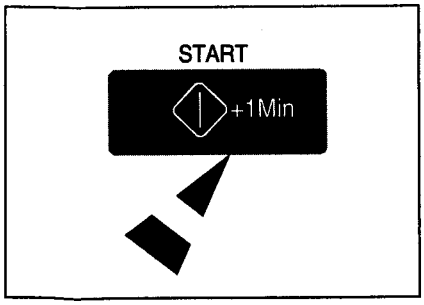
# Das Wesentliche auf einen Blick



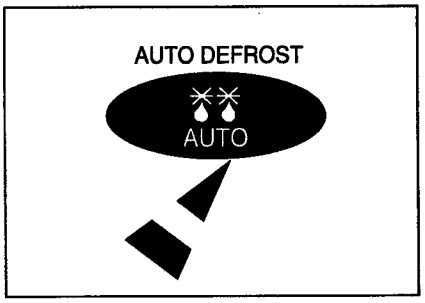

Stellen Sie das Gargut in den Garraum. Stellen Sie die benötigte Garzeit durch Antippen der Tasten 10 Min., 1 Min. oder 10 Sec. ein.



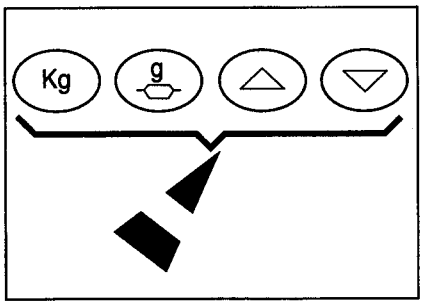

Um die Leistungsstufe zu verändern, tippen Sie die LEISTUNGS-Taste sooft an, bis der gewünschte Wert angezeigt wird.



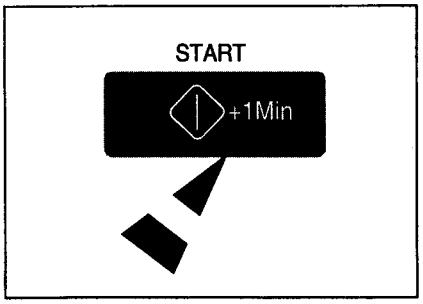

Tippen Sie die START-Taste an, um den Garvorgang einzuleiten. (Die Beendigung des Garvorgans wird durch ein viermaliges akustisches Signal angezeigt.)



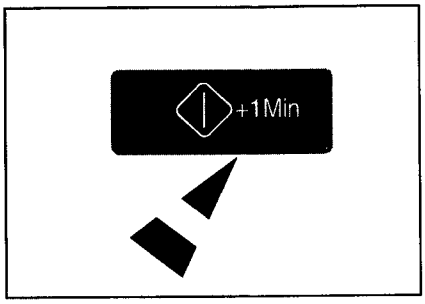

Stellen Sie das Gefriergut in den Garraum und wählen Sie die Gefriergut-Kategorie durch entsprechend häufiges Antippen der AUFTAU-Taste.




Stellen Sie das Gewicht durch Antippen der kg- und g-Taste ein; die Auftaubedingungen können Sie durch Drücken der PLUS/MINUS-Tasten nach Bedarf regeln.

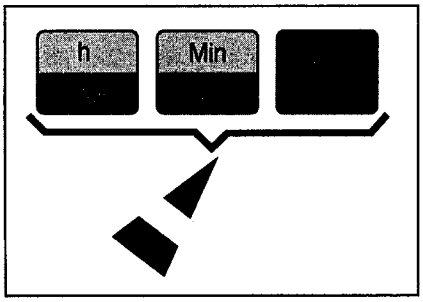



Tippen Sie die START-Taste an, um den Auftauvorgang einzuleiten. Nach der Hälfte der Auftauzeit ertönt ein zehnmaliges akustisches Signal. Drehen Sie das Gefriergut um und betätigen Sie erneut die START-Taste.

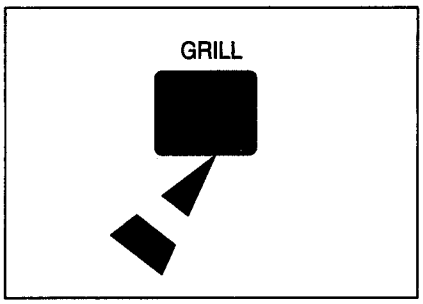



Lassen Sie das Gargut im Garraum. Tippen Sie die +1 Min.-Taste entsprechend der gewünschten Garzeitverlängerung in Minuten an.

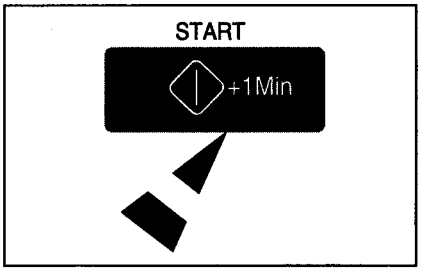
# Das Wesentliche auf einen Blick



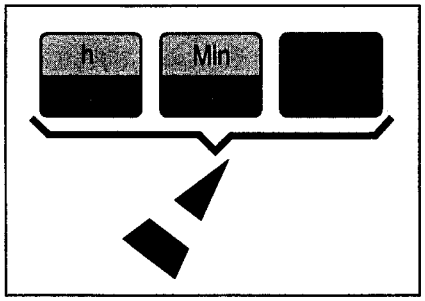

Stellen Sie das Gargut in den Garraum. Stellen Sie die benötigte Garzeit durch Antippen der Tasten 10 Min., 1 Min. oder 10 Sec. ein.



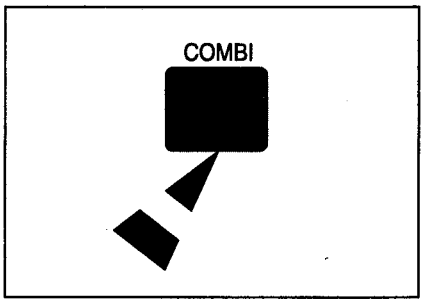

Tippen Sie die GRILL-Taste an, um die Grill-Funktion zu wählen.



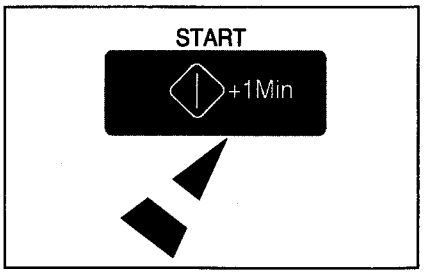

Tippen Sie die START-Taste an, um den Garvorgang einzuleiten. Die Beendigung des Garvorgans wird durch ein viermaliges akustisches Signal angezeigt.




Stellen Sie das Gargut in den Garraum. Stellen Sie die benötigte Garzeit durch Antippen der Tasten 10 Min., 1 Min. oder 10 Sec. ein.




Tippen Sie die KOMBI-Taste an, um die Kombi-Funktion MIKROWELLEN/GRILL zu wählen. (Wenn Sie die Leisungsstufe ändern möchten, tippen Sie die KOMBI-Taste sooft an, bis die gewünschte Leistungsstufe im Display erscheint.)




Tippen Sie die START-Taste an, um den Garvorgang einzuleiten. Die Beendigung des Garvorgans wird durch ein viermaliges akustisches Signal angezeigt.

# Gebrauch der Bedienungsanleitung

***Wir freuen uns, daß Sie sich für ein SAMSUNG-Mikrowellengerät entschieden haben.***

***Die vorliegende Bedienungsanleitung enthält zahlreiche wertvolle Informationen zum Betrieb Ihres neuen Gerätes:***

- ***Vorsichtsmaßnahmen***
- ***Geeignetes Zubehör und Geschirr***
- ***Nützliche Tips zum Garen sowie einen Gar-Kompaß***

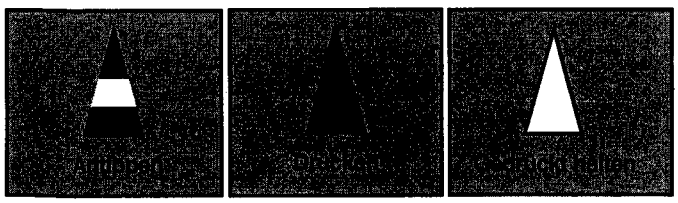
***Lesen Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig durch, um alle Möglichkeiten des Gerätes voll ausschöpfen zu können.***

***Eine Schnellübersicht beschreibt die drei wichtigsten Garfunktionen:***

- ***Garen/Aufwärmen***
- ***Auftauen***
- ***Garzeitverlängerung***
- ***Grillen***
- ***Kombination***

***Die Abbildungen zum Mikrowellengerät (Gerät und Bedienfeld) sollen Ihnen das Auffinden der anzutippenden Tasten erleichtern.***

***In den Abbildungen der Schritt-für-Schritt-Erläuterungen werden die drei nachstehenden Symbole verwendet:***



## *VORSICHTSMASSNAHMEN FÜR DEN UMGANG MIT MIKROWELLENGERÄTEN*

Werden die nachstehend aufgeführten Sicherheitshinweise nicht beachtet, können möglicherweise Gesundheitsbeeinträchtigungen durch Mikrowellen auftreten.

(a) Versuchen Sie keinesfalls, das Mikrowellengerät bei geöffneter Garraumtür zu betreiben, Änderungen an der Türverriegelung vorzunehmen oder Gegenstände in die Öffnungen der Sicherheitsverriegelung zu stecken.

(b) Stecken Sie niemals Gegenstände zwischen Garraumtür und Frontblende. Achten Sie darauf, daß keine Rückstände von Speisen oder Reinigungsmitteln auf den Dichtflächen verbleiben.

Halten Sie die Tür und die Türdichtflächen sauber: Hierzu nach Gebrauch des Gerätes zunächst mit einem feuchten Tuch vorwischen, dann mit einem sauberen weichen Tuch trockenwischen.

(C) Bei Beshädigung darf das Gerät orst wieder betricben werden, nachdem es von einem entsprechend qualifizierten Techniker, der geschult von dem Fabrikant, instandgesctzt wurde.

Insbesondere darauf achten, daß die Gerätetür korrekt schließt und folgende Teile nicht beschädigt sind:

(1) Tür, Türdichtungen und Dichtflächen
(2) Türscharniere (gebrochen oder locker)
(3) Stromkabel

(D) Instandsetzungsarbeiten dürfen ausschließlich von einer entsprechend qualifizieren Fachleuchten, die geshulten von dem Fabrikant, durchgeführt werden.

# Wichtige Sicherheitshinweise

***Achten Sie vor dem Erwärmen von Lebensmitteln oder Flüssigkeiten in Ihrem Mikrowellengerät darauf, daß folgende Vorsichtsmaßnahmen befolgt werden:***

Verwenden Sie KEIN metallisches Geschirr im Mikrowellen-gerät, wie etwa

- metallische Gefäße
- Speiseservice mit Gold oder Silberrand
- Fleischspieße, Gabeln usw.

Begründung: Dies kann zu elektrischen Überschlägen oder Funkenbildung führen und das Gerät beschädigen.

Folgendes NICHT erhitzen

- Luftdicht abgeschlossene oder vakuum-versiegelte Flaschen, Gläser und Behälter
  Beispiel: Gläser mit Babynahrung
- Luftdicht abgeschlossene Lebensmittel
  Beispiel: Eier, Nüsse in der Schale, Tomaten

Begründung: Es kommt zu Druckbildung, wodurch solches Gargut explodieren kann.

Tip: Deckel, Schalen, Beutel usw. abnehmen bzw. entfernen.

Den Mikrowellenherd NICHT bei leerem Garraum betreiben.

Begründung: Die Innenwände des Garraums können beschädigt werden.

Tip: Stets ein Glas Wasser im Garraum aufbewahren, so daß die Mikrowellenenergie bei versehentlichem Einschalten des Gerätes absorbiert wird.

Die Lüftungsöffnungen an Seite und Rückseite NICHT durch Tücher oder Papier blockieren.

Begründung:Tücher oder Papier können aufgrund der aus dem Garraum abgezogenen heißen Luft in Brand geraten.

Beim Herausnehmen fertiger Speisen aus dem Garraum STETS Topflappen verwenden.

Begründung: Geschirr kann unter Umständen Mikrowellen absorbieren, außerdem wird vom erhitzten Gargut stets Wärme auf das Geschirr übertragen, das dadurch heiß wird.

Die Heizelemente oder Innenwände des Gerätes NICHT berühren.

Begründung: Die Wände können so heiß werden, daß Sie sich selbst dann noch verbrennen, obwohl das Kochpro-gramm schon abgeschlossen ist. Keine brennbaren Materialien mit dem Innenraum des Gerätes in Berührung bringen: Erst das Gerät auskühlen lassen.

- Um die Brandgefahr im Garraum zu senken, folgendes beachten:
  - Keine brennbaren Materialien im Garraum aufbewahren.
  - Drahtverschlüsse von Papier- oder Kunststoffbeuteln entfernen.
  - Das Mikrowellengerät nicht zum Trocknen von nassem Papier verwenden.
  - Bei Rauchbildung die Gerätetür geschlossen halten und das Gerät abschalten oder den Netzstecker ziehen.
- Bitte sehen Sie von zeit zu zeit nach cem Mikrowellengerät, wenn Nahrungsmittel in Einwegbehältem aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Werkstoffen erwärmt oder gekocht werden.
  Wenn Rauch beobachtet wird, ist die Tür des Gerätes geschlossen zu halten und das Gerät auszuschalten oder die Verbindung zur Stromversorgung den Inhalt von Flaschen für Säuglingsnahrung und Baby-Fertigkost-Gläsem umrühren oder gut schütteln und die Temperatur vor Gebrauch prüfen, um Verbrennungen zu vermeiden.

Lassen Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten und Babynahrung besondere Vorsicht walten.

- Nach dem Ausschalten des Gerätes das Gargut noch mindestens 20 Sekunden nachgaren lassen, um eine gleichmäßige Temperaturverteilung zu gewährleisten.
- Rühren Sie das Gargut, falls erforderlich, während des Erhitzens um, jedoch STETS nach dem Erhitzen.
- Um Überkochen und dadurch mögliche Verbrühungen zu vermeiden, vor, während und nach dem Erhitzen umrühren. Bei Verbrühungen folgende ERSTE-HILFE-Maßnahmen ergreifen:
  Den betroffenen Körperteil mindestens 10 Sekunden in kaltes Wasser tauchen. Danach mit einem sauberen trockenen Verband abdecken. Keine Cremes, Öle oder Lotionen verwenden.
- Gefäße NIE bis zum Rand füllen und Gefäße verwenden, die nach oben hin breiter werden, um Überkochen zu vermeiden. Flaschen mit engem Hals können bei Überhitzung zudem platzen.
- Die Temperatur von Babynahrung oder Milch vor Verabreichung STETS prüfen.
- Erhitzen Sie Flüssigkeiten in Babyflaschen NIE mit aufgesetztem Gummisauger, da die Flasche sonst durch Überhitzung platzen könnte.

Achten Sie darauf, daß das Stromkabel nicht beschädigt wird. Tauchen Sie das Stromkabel bzw. den Stecker nicht in Wasser ein und halten Sie das Kabel von heißen Flächen fern.

- Betreiben Sie das Gerät nicht mit beschädigtem Kabel oder Stecker.
- Halten Sie beim Öffnen der Garraumtür eine Armlänge Abstand.

Halten Sie beim Öffnen der Garraumtür eine Armlänge Abstand.

Begründung: Freigesetzte Heißluft oder Dampf kann zu Verbrühungen führen.

Berühren Sie NICHT den Heizkörper oder die Innenwände des Garraums

Begründung: Diese Innenwände sind trotz der Beendigung des Kochvorgangs heiß genug, um Hautver-brennungen urzusachen, selbst wenn sie nicht so erscheinen werden. Halten Sie vor heißen Stellen fern. Es darf nicht mit den brennbaren Materialien irgendetwas im Ofen berühren: Der Ofen zuerst abkühlen lassen.

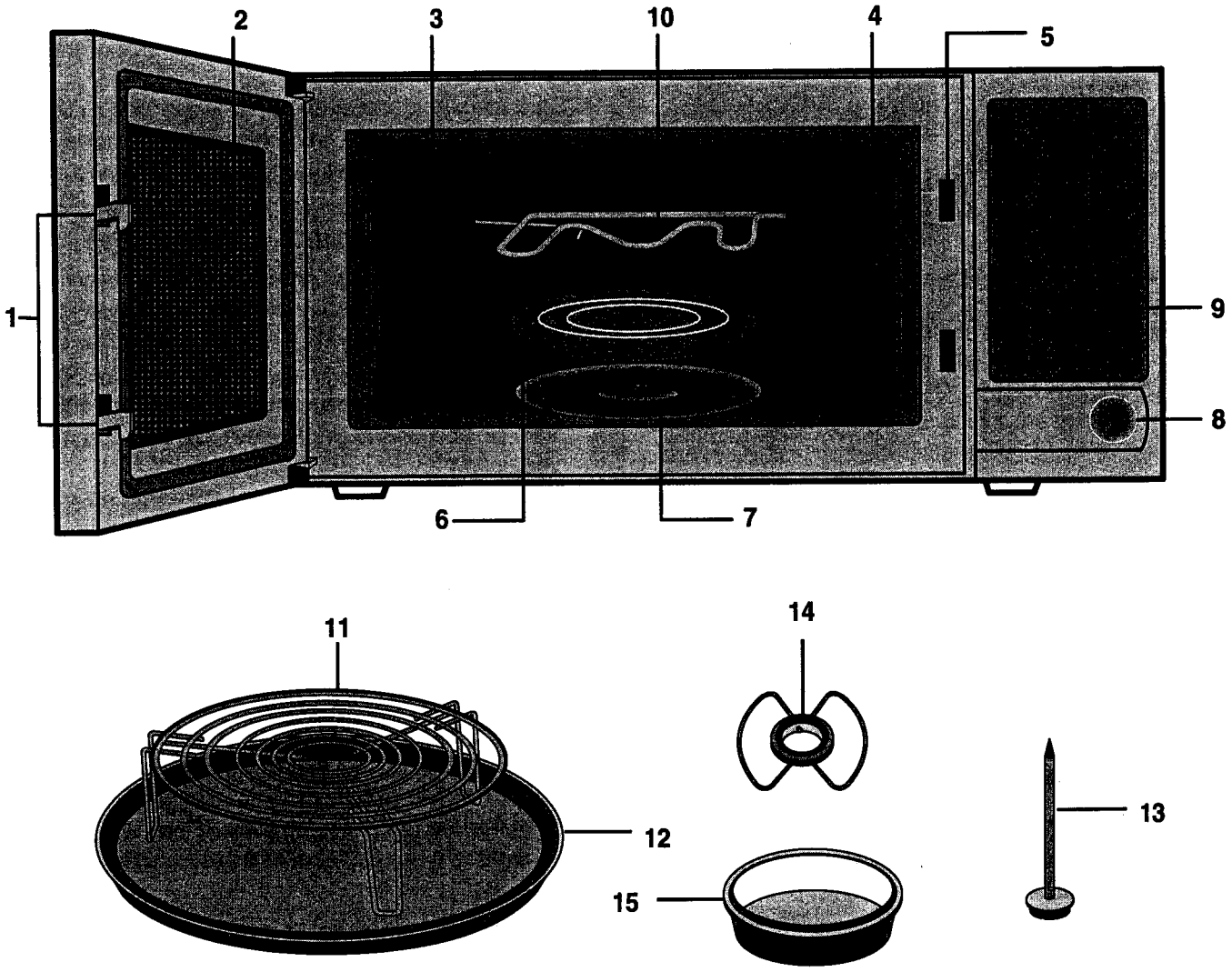
***ACHTUNG:***

***Kleinkindern darf AUF KEINEN FALL erlaubt werden, das Mikrowellengerät zu benutzen oder damit zu spielen.***

***Benutzen Sie das Mikrowellengerät in Gegenwart von Kindern nicht ohne Aufsicht.***

***ewahren Sie keine für Kinder interessante Gegenstände unmittelbar über dem Gerät auf.***

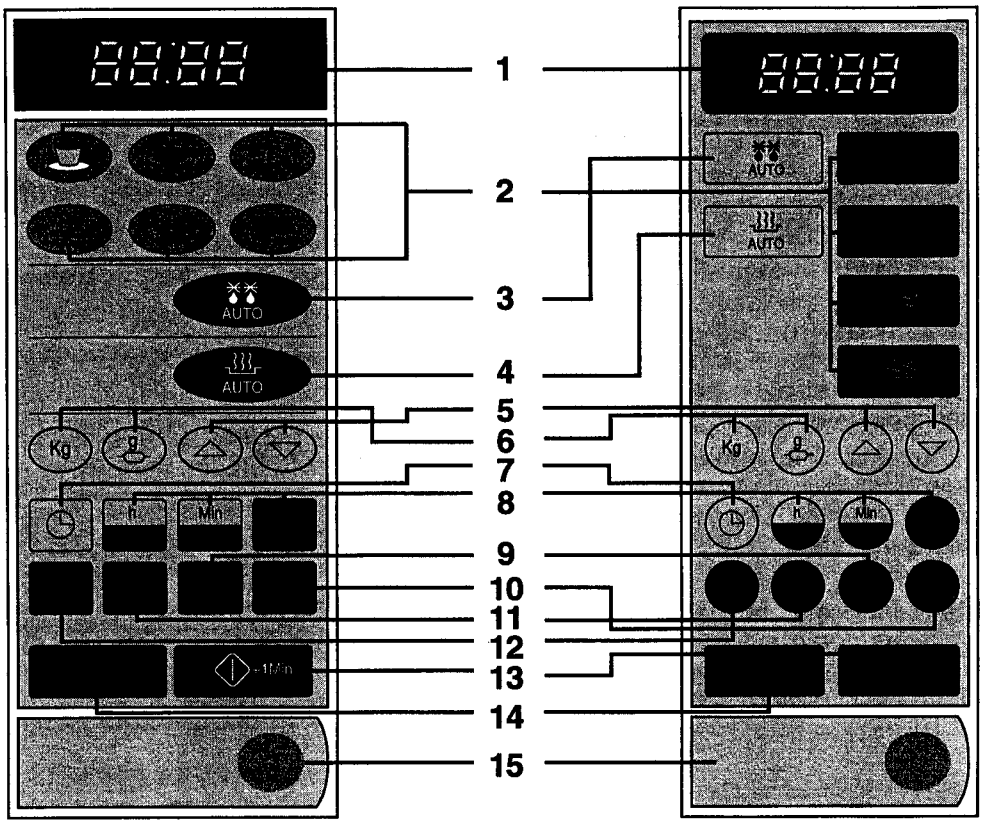
# Garraum und Bedienfeld




1. Türschloß
2. Gerätetür
3. Belüftungsschlitz
4. Garraumbeleuchtung
5. Sicherheitsverriegelung
6. Glas-Drehteller
7. Drehring
8. Türöffner-Taste
9. Bedienfeld
10. Heizspirale
11. Metallrost
12. Crust-Platte (Zubehör nur bei M9GF45/M9GT45, M9GF35/M9GT35, MBGF45/MBGT45)
13. Drehspieß (Zubehör nur be M9GF45/M9GR45/ M9GF35/M9GR35/MBGF45/MBGR45)
14. Spießständer/halter (Zubehör nur be M9GF45/ M9GR45/ M9GF35/M9GR35/MBGF45/MBGR45)
15 Glasschüssel (Zubehör nur be M9GF45/ M9GR45/ M9GF35/M9GR35/MBGF45/MBGR45)

# Garraum und Bedienfeld

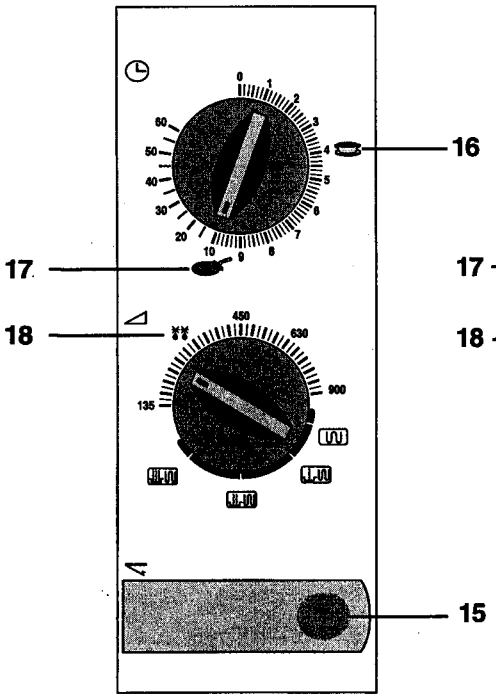
**MBG45/MBGF45/MBGT45/MBGR45**
**M9G45/M9GF45/M9GT45/M9GR45**



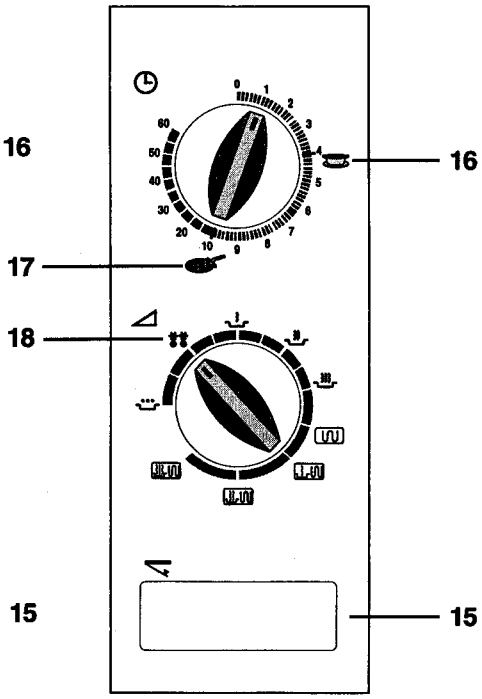

**M9G44/MBG44**




**M9G35/M9GF35/**
**M9GT35/M9GR35**




**M9G34**




1. Anzeige
2. Schnellgericht-Tasten
3. Auftauautomatik-Taste
4. Garautomatik-Taste
5. Plus/Minus-Tasten
6. Gewichtseingabe-Tasten
7. Uhr-Taste
8. Zeiteingabe-Tasten
9. Grill-Taste
10. Kombi-Taste
11. Leistungsstufen-Wahltaste
12. Speichertaste
13. Start- und Garzeitverlängerungs-Taste
14. Stop/Löschen-Taste
15. Türöffner-Taste
16. Suppe/Sauce
17. Pizza
18. Auftauen

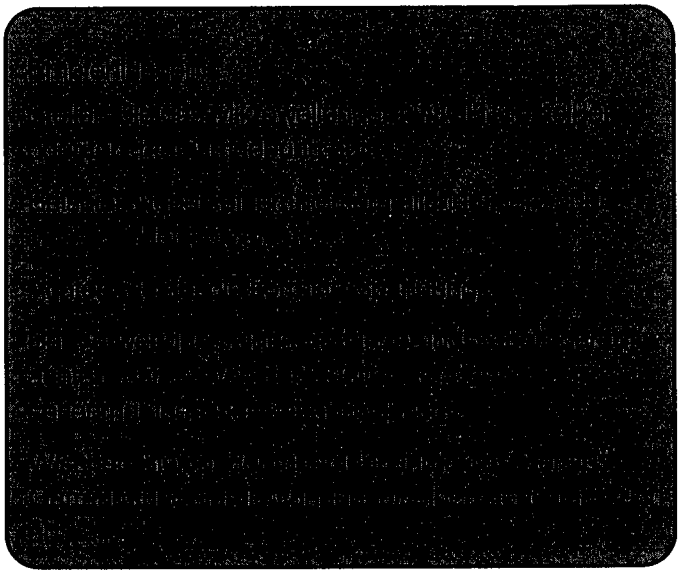
# Aufstellung des Gerätes

*Dieses kompakte Mikrowellengerät findet nahezu überall Platz (Küchen-Arbeitsplatte oder Regal, Servierwagen, Tisch).*

ACHTUNG: *Aus Sicherheitsgründen muß das Gerät*

- *ordnungsgemäß geerdet und*
- *mit einer korrekt angeschlossenen und ebenfalls geerdeten Steckdose verbunden werden.*

1. Stellen Sie das Mikrowellengerät auf einen ebenen, stabilen Untergrund. Lassen Sie zu Belüftungszwecken auf allen vier Seiten des Gerätes einen Freiraum von mindestens 10 cm.
2. Auf keinen Fall die Lüftungsöffnungen blockieren, da es sonst zum Überhitzen des Gerätes kommen kann und es sich automatisch abschaltet. Es kann erst nach ausreichendem Auskühlen wieder eingeschaltet werden.
3. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial vollständig aus dem Garraum und setzen Sie Drehring und Drehteller ein. Überprüfen Sie, daß sich der Drehteller frei dreht.
4. Stecken Sie das Kabel in eine ordnungsgemäß geerdete Steckdose ein. Ist das Netzkabel beschädigt, muß es durch ein Spezialkabel (I - SHENG (SPO22), KDK (KKP 4819D) oder EUROELEKTRIK (3410) ersetzt werden.



# Einstellen der Uhrzeit

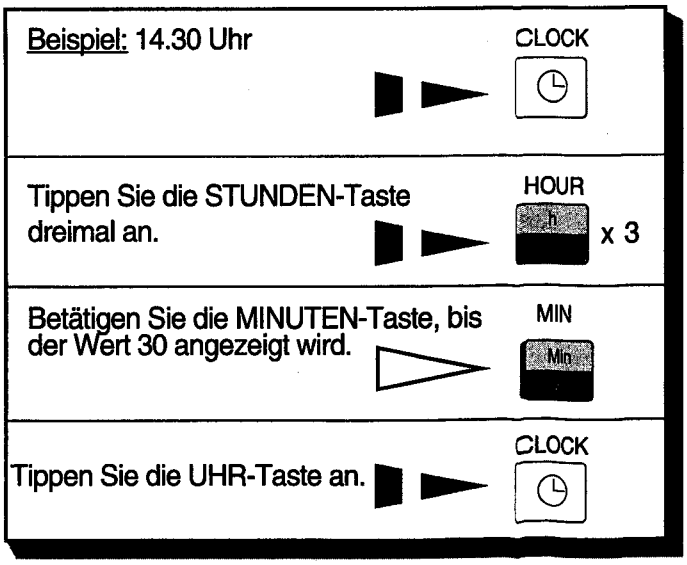
**- M9G45/M9GF45/M9GT45/M9GR45/M9G44,**
**- MBG45/MBGF45/MBGT45/MBGR45/MBG44**

*Ihr Mikrowellengerät zeigt die Uhrzeit in 24-Stunden-Schreibweise an. Sie müssen die Uhrzeit in folgenden Fällen einstellen:*

- *vor der Erst-Inbetriebnahme des Gerätes;*
- *nach einem Stromausfall.*

HINWEIS: *Denken Sie daran, die Uhrzeit bei der Umstellung von Winter- auf Sommerzeit eine Stunde vor - bzw. bei Umstellung von Sommer- auf Winterzeit eine Stunde zurückzustellen.*

1. Tippen Sie die UHR-Taste an.
   Ergebnis: In der Anzeige steht 12 00.
2. Tippen Sie zur Einstellung der Stunde die STUNDEN-Taste sooft an bzw. halten Sie die Taste solange gedrückt, bis der korrekte Stundenwert angezeigt wird.
3. Tippen Sie zur Einstellung der Minute die MINUTEN-Taste sooft an bzw. halten Sie die Taste solange gedrückt, bis der korrekte Minutenwert angezeigt wird.
4. Wird die korrekte Uhrzeit angezeigt, tippen Sie die UHR-Taste an, um die Uhr zu starten.
   Ergebnis: Nach dieser Einstellung wird bei Nichtgebrauch des Mikrowellengerätes stets die aktuelle Tageszeit angezeigt.



# Funktionsprüfung

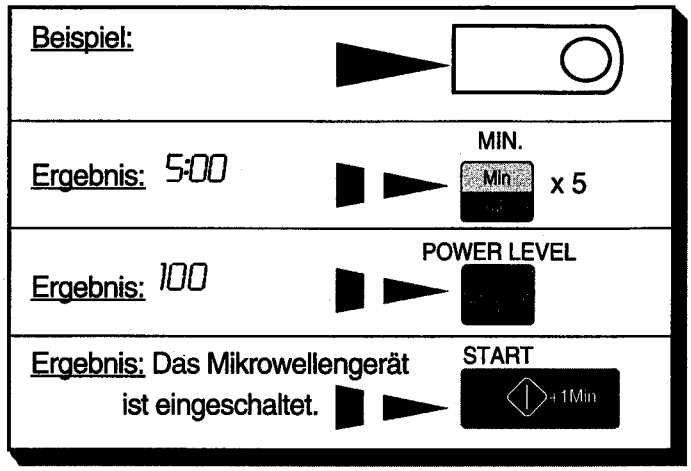
***Mit Hilfe des nachfolgenden einfachen Verfahrens können Sie überprüfen, daß Ihr Mikrowellengerät stets einwandfrei arbeitet. Ziehen Sie im Zweifelsfall die untenstehende Tabelle zu Rate.***

***HINWEIS:*** ***Das Mikrowellengerät muß an eine geeignete Steckdose angeschlossen sein.***

***Der Drehteller muß im Garraum ordnungsgemäß auf dem Drehring liegen.***

***Bei Einstellung einer geringeren Leistungsstufe als der Maximalstufe (100 %) wird eine entsprechend längere Zeit benötigt, bis das Wasser kocht.***

1. Öffnen Sie die Garraumtür durch Drücken der TÜRÖFFNER-Taste. Stellen Sie ein Glas Wasser auf den Drehteller. Schließen Sie die Tür.
2. Stellen Sie die Zeit durch Antippen der 1 MIN.-Taste auf 4 bis 5 Minuten ein.
   HINWEIS: Bei Überschreitung der Zeitvorgabe tippen Sie die LÖSCHEN-Taste an und wiederholen die Zeiteinstellung.
3. Tippen Sie einmal die LEISTUNGS-Taste an.
   Ergebnis: Das Wasser wird 4 bis 5 Minuten lang erhitzt und sollte dann kochen. Der Wert 100 (höchste Leistungsstufe) wird angezeigt. Nach 2 Sekunden wird die restliche Kochzeit angezeigt.
4. Tippen Sie die START-Taste an.




# Bei Problemen und Störungen

***Es dauert naturgemäß einige Zeit, bis man sich mit einem neuen Hausgerät vertraut gemacht hat. Tritt eines der nachstehend aufgeführten Probleme auf, beachten Sie den entsprechenden Lösungsvorschlag. Dies erspart Ihnen Zeit und den mit einer Anforderung des Kundendienstes verbundenen Aufwand.***

| PROBLEM | PRÜFUNG/ERLÄUTERUNG/LÖSUNG |
|---|---|
| ◆ *Feuchtigkeitsniederschlag im Garraum*<br>◆ *Luftzug im Bereich der Gerätetür*<br>◆ *Lichtschein im Tür- und Außengehäusebereich*<br>◆ *Dampf entweicht durch die Gerätetür oder aus den Lüftungsöffnungen* | Dies ist normal. |
| Speisen werden nicht erwärmt. | ◆ Haben Sie die Zeitschaltuhr korrekt eingestellt und die START-Taste betätigt?<br>◆ Ist die Gerätetür geschlossen?<br>◆ Wurde der betreffende Stromkreis überlastet, so daß eine Sicherung durchgebrannt ist? |
| Speisen werden zu lange oder zu kurz gegart. | ◆ Haben Sie die richtige Garzeit eingestellt?<br>◆ Haben Sie die richtige Leistungsstufe gewählt? |
| Funkenbildung und Knackgeräusche im Garraum (elektrische Überschläge) | ◆ Haben Sie Geschirr mit Metallbestandteilen verwendet?<br>◆ Befindet sich im Garraum eine Metallgabel oder ein anderer Metallgegenstand?<br>◆ Liegt Aluminiumfolie in der Nähe der Garraumwände? |
| Bei laufendem Mikrowellengerät kommt es zu Störungen an Rundfunk- oder Fernsehgeräten. | ◆ Bei Betrieb des Mikrowellengerätes können leichte Störungen an den genannten Geräten auftreten; dies ist normal.<br>Lösung: Das Mikrowellengerät in ausreichendem Abstand von Rundfunk- und Fernsehgeräten oder Antennen aufstellen.<br>◆ Registriert der Mikroprozessor des Mikrowellengeräts eine Störung, muß unter Umständen die Anzeige neu eingestellt werden.<br>Lösung: Den Netzstecker ziehen und wieder einstecken; die Uhr neu einstellen. |

***Tragen die vorstehenden Hinweise nicht zur Lösung eines Problems bei, notieren Sie:***

- ***Modell und Seriennummer an der Geräterückseite,***
- ***Garantieangaben (Datum und Ort des Gerätekaufs),***
- ***eine klare Problembeschreibung.***

***Setzen Sie sich dann mit Ihrem zuständigen SAMSUNG-Kundendienst in Verbindung.***

# Bedienungsanleitung für die Modelle M 9G35 / M 9GF35/M9GT35/M9GR35/M9G34

***Überprüfen Sie Ihr Mikrowellengerät auf einwandfreien Betrieb***

**HINWEIS:** ***Das Mikrowellengerät muß an eine geeignete Steckdose angeschlossen sein. Der Drehteller muß im Garraum ordnungsgemäß auf dem Drehring liegen.***

1. Öffnen Sie die Garraumtür durch Drücken der TÜRÖFFNER-Taste. Stellen Sie ein Glas Wasser auf den Drehteller. Schließen Sie die Tür.
2. Stellen Sie durch Drehen des LEISTUNGS-Schalters die Leistungsstufe auf 100 (Höchststufe).
3. Stellen Sie die Zeit durch Drehen des ZEIT-Schalters auf 4 bis 5 Minuten ein.

**WICHTIGER HINWEIS:**

Tritt ein Problem auf, ziehen Sie die Problemlösungstabelle auf Seite 7 zu Rate.

***Leistungsstufentabelle***

Funktionshinweis:
Stellen Sie durch Drehen des LEISTUNGS-Schalters die geeignete Leistungsstufe ein.

| LEISTUNGSSTUFE | % | LEISTUNG MIKROWELLEN M9G34 | LEISTUNG MIKROWELLEN OTHERS | LEISTUNG GRILL |
|---|---|---|---|---|
| MAXIMAL ( ) | 100% | 850W | 900W | - |
| HOCH ( ) | 70% | 595W | 630W | - |
| MITTEL ( ) | 50% | 425W | 450W | - |
| AUFTAUEN ( ) | 30% | 255W | 270W | - |
| SCHWACH ( ) | 15% | 127W | 135W | - |
| GRILL ( ) | - | - | - | 1300W |
| KOMBI III ( ) | 70% | 595W | 630W | 1300W |
| KOMBI II ( ) | 50% | 425W | 450W | 1300W |
| KOMBI I ( ) | 30% | 255W | 270W | 1300W |

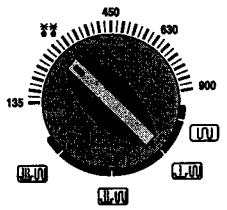
## *Garzeitkorrektur während des Garvorgangs*

Kurzzeitig: Tür öffnen.
Zur Wiederaufnahme des Garvorgangs die Tür schließen.
Beenden: Den ZEIT-Schalter auf "0" drehen.

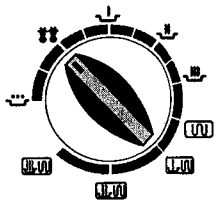
Den ZEIT-Schalter entsprechend weiterdrehen.
Den ZEIT-Schalter einfach auf eine beliebige andere Zeiteinstellung drehen.

## *Manuelles Auftauen*

1. Legen Sie das aufzutauende Gefriergut in den Garraum und schließen Sie die Tür.
2. Drehen Sie den LEISTUNGS-Schalter auf das Auftau-Symbol.
3. Stellen Sie am ZEIT-Schalter die entsprechende Zeit ein.
   Ergebnis: Der Auftauvorgang beginnt.
   Die Beendigung des Auftauvorgangs wird durch ein akustisches Signal angezeigt.



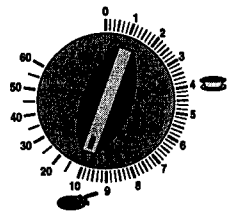
<M9G35/M9GF35 /M9GT35/M9GR35>



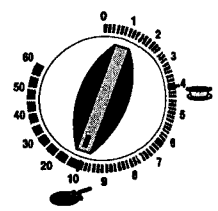
<M9G34>

## *Schnellgerichte*

1. Legen Sie das Gargut in den Garraum und schließen Sie die Tür.
2. Drehen Sie den LEISTUNGS-Schalter auf (KOMBI 70%) oder maximale Leistung (900 W).
3. Stellen Sie den ZEIT-Schalter zur Anwahl von Schnellgerichten auf das Symbol Pizza oder Suppe/Sauce.



<M9G35/M9GF35 /M9GT35/M9GR35>



<M9G34>

## Portionierung

| Bildsymbol | Gargut | Serving size | Ausgleichszeit |
|---|---|---|---|
| | Suppe/Sauce | 400~500ml | 2 mins |
| | PIZZA | 300~350g | - |

Die detaillierte Schnellgar-Tabelle mit Hinweisen zur Vorbereitung finden Sie auf Seite D-13, D-15.

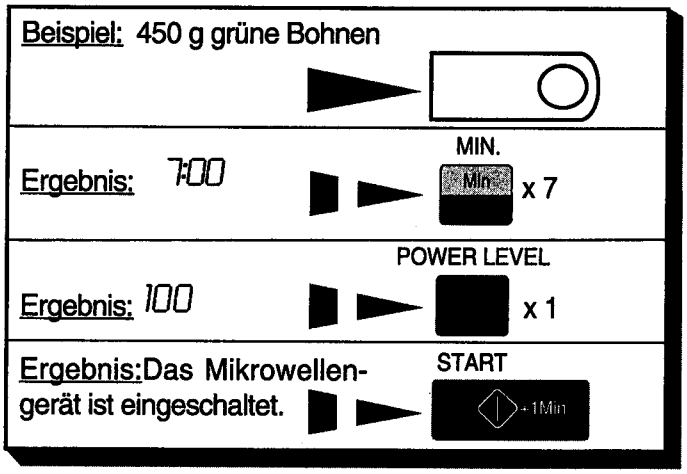
## Garen/Aufwärmen mit dem Mikrowellengerät

**- M9G45/M9GF45/M9GT45/M9GR45/M9G44,**
**- MBG45/MBGF45/MBGT45/MBGR45/MBG44**

***Anhand des nachfolgenden einfachen Verfahrens wird das Garen/Aufwärmen von Lebensmitteln erläutert. Weitere Informationen zu Leistungsstufe und Zeiteinstellung entnehmen Sie bitte den nachfolgenden Tabellen sowie dem Gar-Kompaß weiter hinten in der Bedienungsanleitung.***

*ACHTUNG:* ***Überprüfen Sie bei eingeschaltetem Gerät stets die Einstellungen, bevor Sie es unbeaufsichtigt lassen.***

1. Öffnen Sie die Tür durch Drücken der TÜRÖFFNER-Taste. Legen Sie das Gargut in die Mitte des Drehtellers und schließen Sie die Tür.
2. Stellen Sie die Garzeit durch entsprechend häufiges Antippen der Tasten 10 MIN., 1 MIN. oder 10 SEC. ein.
3. Wählen Sie durch entsprechend häufiges Antippen der LEISTUNGS-Taste die geeignete Leistungsstufe.
4. Betätigen Sie die START-Taste.
   Ergebnis: Der Garvorgang beginnt, und die Zeitanzeige zählt zurück. Das Ende des Garvorgangs wird durch ein viermaliges akustisches Signal angezeigt, und in der Anzeige erscheint wieder die aktuelle Uhrzeit.




## Leistungsstufentabelle

**- M9G45/M9GF45/M9GT45/M9GR45/M9G44,**
**- MBG45/MBGF45/MBGT45/MBGR45/MBG44**

***Durch Einstellen der LEISTUNGSSTUFE steuern Sie die zugeführte Mikrowellenenergie und somit die zum Garen, Aufwärmen oder Auftauen benötigte Zeit.***

Funkionsweise:
Wählen Sie durch Antippen der LEISTUNGS-, GRILL oder KOMBI-Taste die geeignete Leistungsstufe.

| LEISTUNGSSTUFE | % | LEISTUNG MIKROWELLEN M9G44/MBG44 | LEISTUNG MIKROWELLEN OTHERS | LEISTUNG GRILL |
|---|---|---|---|---|
| MAXIMAL | 100% | 850W | 900W | |
| SAUTIEREN | 90% | 765W | 810W | |
| AUFWÄRMEN | 80% | 680W | 720W | |
| HOCH | 70% | 595W | 630W | |
| KÖCHELN | 60% | 510W | 540W | |
| MITTEL | 50% | 425W | 450W | |
| MITTELSCHWACH | 40% | 340W | 360W | |
| AUFTAUEN | 30% | 255W | 270W | |
| SCHWACH | 20% | 170W | 180W | |
| WARMHALTEN | 10% | 85W | 90W | |
| GRILL | - | - | - | 1300W |
| KOMBI I | 30% | 255W | 270W | 1300W |
| KOMBI II | 50% | 425W | 450W | 1300W |
| KOMBI III | 70% | 595W | 630W | 1300W |

## Veränderung der Garzeit während des Garvorgangs

- M9G45/M9GF45/M9GT45/M9GR45/M9G44,
- MBG45/MBGF45/MBGT45/MBGR45/MBG44

***Wie beim traditionellen Kochen möchten Sie die Garzeit je nach Eigenschaft des Garguts oder persönlichem Geschmack geringfügig verändern.***

***Sie können:***

- ***den Fortschritt des Garvorgangs jederzeit einfach durch Öffnen der Tür kontrollieren;***
- ***die Garzeit durch Antippen der +1M-Taste minutenweise verlängern.***

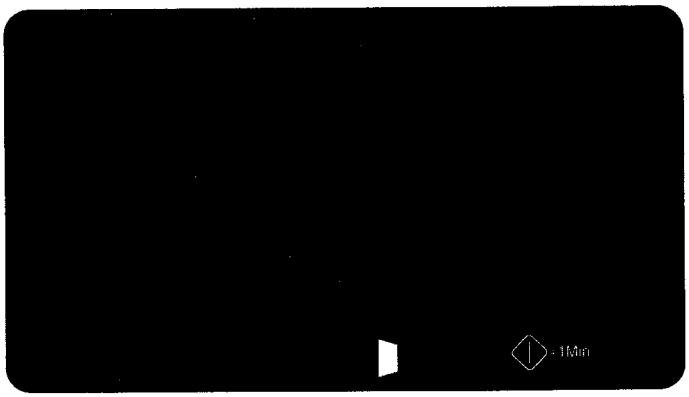
### Stoppen des Garvorgangs

Sie können den Garvorgang jederzeit unterbrechen, um

- das Gargut zu kontrollieren,
- das Gargut zu wenden oder umzurühren,
- das Gargut stehenzulassen.

| Um den Garvorgang ... | Folgende Taste betätigen ... |
|---|---|
| zu unterbrechen | TÜRÖFFNER-Taste<br>Zur Fortsetzung des Garvorgangs die Tür schließen un d die START-Taste antippen. |
| zu beenden | LÖSCHEN-Taste |

Wenn Sie das Mikrowellengerät während des Garvorgangs stoppen wollen, drücken Sie die STOP/LÖSCHEN-Taste einmal.
Wenn Sie das Programm während des Garvorgangs vollständig löschen wollen, tippen Sie die STOP/LÖSCHEN-Taste zweimal an.




Bei jedem Antippen der +1M-Taste verlängert sich die Garzeit um 1 Minute.

# Automatisches Auftauen

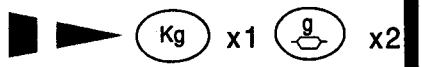
***Mit dieser Funktion können Fleisch, Geflügel oder Fisch aufgetaut werden.***
***Ist die Funktion "Auftauautomatik" gewählt, stellt das Mikrowellengerät Auftauzeit und Leistungsstufe automatisch ein.***
***Geben Sie mit Hilfe der nachfolgenden Tabelle für die Auftauautomatik das Gewicht des Gefrierguts in Kilogramm ein.***

1. Legen Sie das Gefriergut in den Garraum und schließen Sie die Tür.
2. Tippen Sie die AUFTAU-Taste an.
   Ergebnis: Die Anzeige lautet 0.0
3. Um das Gefriergut-Gewicht einzugeben, halten Sie die 0,1 kg-Taste entsprechend lange gedrückt. Maximale Gewichtseinstellung: 2,0 kg.
4. Tippen Sie die START-Taste an.
   Ergebnis: Der Auftauvorgang beginnt, und die Uhr zählt zurück. Wenn ein zehnmaliges akustisches Signal ertönt, drehen Sie das Gefriergut um und tippen die START-Taste an. Die Beendigung des Auftauvorgangs wird durch ein viermaliges akustisches Signal angezeigt.

Beispiel: Auftauen von 1,2 kg Fleisch

Ergebnis: 0.0

Ergebnis: 1.2




Ergebnis: Das Fleisch ist aufgetaut.

ACHTUNG: Aufgetautes Gefriergut etwa 20 bis 40 Minuten stehen lassen.

### Hinweise zur Auftauautomatik

FLEISCH: Mit diesem Programm können Sie Rinderbraten, Schweinebraten, Rindersteaks, Schweinekoteletts und Rinderhack automatisch auftauen.

GEFLÜGEL: Sie können dieses Automatikprogramm auch zum Auftauen von Geflügel und Geflügelteilen nutzen.

OBST: Das Automatikprogramm zum Auftauen von gefrorenem Obst eignet sich insbesondere für Beerenfrüchte wie Himbeeren, Erdbeeren oder Brombeeren. Mit diesem Programm können außerdem beispielsweise Apfel- oder Mangostücke bzw. Kirschen aufgetaut werden.

FISCH: Wir empfehlen dieses Programm zum Auftauen von Forelle, Scholle, Lachs und Kabeljau (ganzer Fisch oder Fischfilet).

HINWEIS: Manuell können natürlich alle anderen Arten und Mengen von Lebensmittel aufgetaut werden. Wenn Sie Fleisch, Geflügel oder Fisch auftauen möchten, empfehlen wir, die Eckpartien mit Aluminiumfolie abzudecken. Sobald ein akustisches Signal ertönt, das Auftaugut wenden.

# Automatisches Auftauen (Fortsetzung)

**Tabelle zur Auftauautomatik**

| | | | |
|---|---|---|---|
| FISCH<br>Ganzer Fisch<br>Fischfilet | 0.2 - 2.0kg | 20 - 40 Min. | Bei ganzen Fischen die Schwanzflosse mit Aluminiumfolie abdecken.<br>Nach Ertönen des akustischen Signals Fisch wenden. |
| GEFLÜGEL<br>Ganzes Hähnchen<br>Geflügelteile | 0.2 - 2.0kg | 20 - 40 Min. | Schenkel und Flügel mit Aluminiumfolie abdecken.<br>Nach Ertönen des akustischen Signals Gefriergut wenden. |
| FLEISCH<br>Rinderbraten<br>Schweinebraten<br>Rindersteak<br>Schweinekotelett<br>Rinderhack | 0.2 - 2.0kg | 20 - 40 Min. | Eckpartien mit Aluminiumfolie abdecken.<br>Nach Ertönen des akustisches Signals Fleisch wenden. |
| OBST | 250g<br>500g | 10 Min.<br>10 Min. | Das Obst möglichst ausbreiten und in eine Glasschüssel mit Deckel geben. Während des Auftauvorgangs abdecken.<br>Vor Beginn der Ausgleichszeit vorsichtig umrühren. |

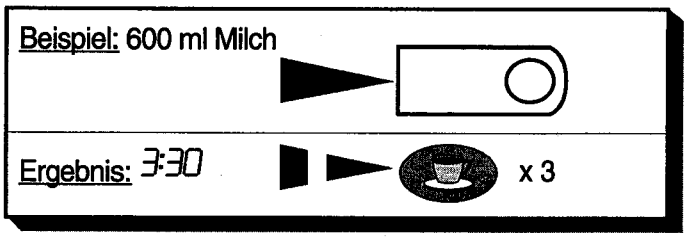
# Schnellgerichte

***Mit der Funktion "Schnellgerichte" stellt das Gerät die erforderliche Zeit automatisch ein.***
***Sie brauchen die START-Taste nicht zu betätigen.***
***Erhitzt bzw. gegart werden können mit dieser Funktion Getränke, Ofenkartoffel, Reis und Nudeln.***
***Die Mengen sind vorgegeben: Getränke: 150 ml, 300 ml oder 600 ml***
***Ofenkartoffeln: 2 oder 4 Stück***
***Reis/Nudeln: 250 g oder 500 g***

***Der Ablauf ist in der nachstehenden Tabelle beschrieben.***
***Die Portionsgröße ist automatisch auf 1 eingestellt, kann jedoch über das Funktionsfeld entsprechend verändert werden.***

1. Stellen Sie das Getränk in den Garraum und schließen Sie die Tür.

2. Zur Wahl der Portionsgröße tippen Sie die GETRÄNKE-Taste entsprechend oft an.
   Ergebnis: Der Erhitzungsvorgang beginnt nach etwa 2 Sekunden, und die Zeitanzeige zählt zurück.
   Das Ende wird durch ein viermaliges akustisches Signal angezeigt.




OFENKARTOFFEL:

Zwei Kartoffeln an gegenüberliegenden Seiten auf dem Metallrost anordnen.
Vier und sechs Kartoffeln in einem Kreis auf dem Metallrost anordnen. Den Metallrost in die Mitte des Drehtellers stellen.

BURGER/FISH FINGER:

Die Gewichtsklasse von 110-225 g ist für 2 oder 4 dünne tiefgefrorene Hamburger oder für 4-16 Fischstäbchen.

Die Gewichtsklasse von 225-450 g ist für 1 oder 2 dicke Hamburger oder für 4-16 Fischstäbchen, wenn diese besonders kross gewünscht werden.
2 Hamburger an gegenüberliegenden Seiten des Metallrostes anordnen, 4 Hamburger bzw. 4-16 Fischstäbchen im Kreis anordnen. Den Metallrost auf den Drehteller stellen.

HINWEIS: Falls Ihr Mikrowellengerät einen Crust-Teller als Zubehör hat, bereiten Sie auf diesem Pizza sowie Aufläufe und Quiches zu.

# Schnellgerichte (Fortsetzung)

## Tabelle zur Schnellgericht-Funktion

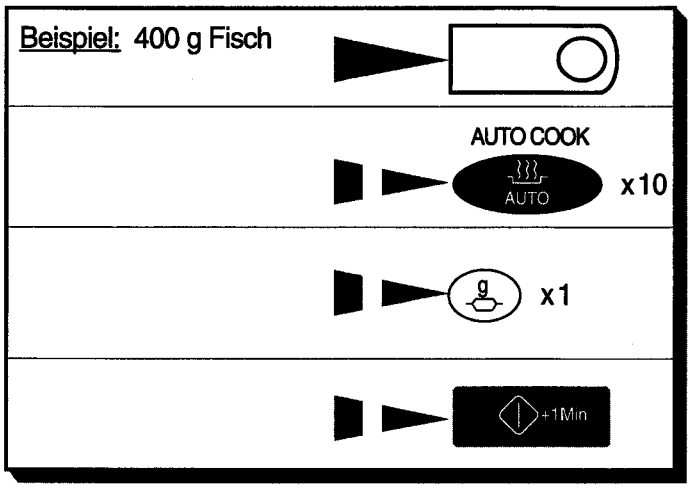
| CODE | GARGUT | GEWICHT | AUSGLEICHSZEIT | HINWEISE |
|---|---|---|---|---|
| 1 | GETRÄNKE | 150ml<br>300ml<br>600ml | - | Kaffee, Milch, Wasser usw. in den Garraum stellen und abgedeckt erhitzen. |
| 2 | OFENKARTOFFEL | 2 x 175 - 225g<br>4 x 175 - 225g | 3~4 Min.<br>3~4 Min. | Kartoffeln ähnlicher Größe verwenden und abwiegen. Die Kartoffeln waschen und die Schale mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Kartoffeln auf den Metallrost legen und disesen in das Mikrowellengerät stellen. |
| 3 | PIZZA | 300g-350g<br>375g-450g | | Die Pizza auf einen Teller oder die Crust-Platte legen und auf den Drehteller stellen. |
| 4 | HAMBURGER/<br>FISCHSTÄBCHEN | 110g-225g<br>225g-450g | | Den Hamburger direkt auf den Metallrost, die Fischstäbchen auf den mit Aluminiumfolie ausgelegten Metallrost legen.<br>Nach Ertönen des akustischen Signals umdrehen. |
| 5 | POMMES FRITES | 250g<br>500g | | Den Metallrost mit Backpapier bedecken und die Pommes frites darauf verteilen.<br>Nach Ertönen des akustischen Signals umdrehen. |
| 6 | REIS/NUDELN<br>Reis | 250g | 5~10 Min. | Den Reis in eine große Glasschüssel geben. 550-600 ml kaltes Wasser zugießen (je nach Reissorte) und gut umrühren. Die Schüssel abdecken. Vor dem Nachgaren umrühren und während des Nachgarens abdecken. Vor dem Servieren noch einmal umrühren. |
| | Nudeln | 250g | 5 Min. | Die Nudeln in eine große Schüssel geben. 1000 ml kochendes Wasser zugießen und gut umrühren. Ohne Abdeckung garen. Nach dem Garen sofort umrühren und während des Nachgarens abdecken. |
| | Reis | 500g | 5~10 Min. | Den Reis in eine große Glasschüssel geben. 1000-1100 ml kaltes Wasser je nach Reissorte) zugießen und gut umrühren. Die Schüssel abdecken. Vor dem Nachgaren umrühren und während des Nachgarens abdecken. Vor dem Servieren noch einmal umrühren. |
| | Nudeln | 500g | 5 Min. | Die Nudeln in eine große Schüssel geben. 1750 ml kochendes Wasser zugießen und gut umrühren. Ohne Abdeckung garen. Nach dem Garen sofort umrühren und während des Nachgarens abdecken. |

# Automatisches Garen

**- M9G45/M9GF45/M9GT45/M9GR45/M9G44,**
**- MBG45/MBGF45/MBGT45/MBGR45/MBG44**

***Bei der automatischen Garfunktion stehen zehn Garprogramme zur Verfügung. Der Garvorgang läuft vollautomatisch ab, das heißt, es muß weder Garzeit noch Leistungsstufe eingegeben werden.***
***Die Portionsgröße wird automatisch aut 1 eingestellt, kann jedoch durch Antippen der Taste (g) geändert werden.***

1. Stellen Sie den Fisch in den Garraum und schließen Sie die Garraumtür.
2. Geben Sie durch Antippen der GARAUTOMATIK-Taste den Code für Fisch ein.
3. Wählen Sie die Portionsgröße durch entsprechend häufiges Antippen der Taste (g) und regeln gegebenenfalls die Garzeit durch Drücken der Taste ▲ oder ▼ (siehe Hinweise zum automatischen Garen).
4. Tippen Sie die START-Taste an.
   Der Garvorgang läuft nun automatisch entsprechend Ihrer Einstellung ab.




## Tabelle für Automatikprogramm

### *EMPFEHLUNGEN FÜR DAS AUFWÄRMEN VON GERICHTEN*

Tellergerichte: Dieses Programm eignet sich für normale Speisen, wie etwa Fleischstücke in Sauce, gekochtes Gemüse mit Beilagen wie Kartoffelbrei oder Nudeln.

Je nach Fleischart, Dicke der Fleischstücke usw. empfiehlt es sich, die PLUS-Taste zu betätigen.

Wichtig:

1. Dieses Automatikprogramm eignet sich ausschließlich für Speisen mit Raumtemperatur. Bei Speisen, die direkt aus dem Kühlschrank genommen werden, müssen Sie die PLUS-Taste drücken.

2. Stellen Sie sicher, daß alle Bestandteile des Gerichts kochend heiß sind.

### *GAR-EMPFEHLUNGEN*

Wenn Sie Fleisch, Hähnchen und Geflügelteile mit Öl bestreichen, erzielen Sie eine bessere Bräunung.

Geflügel: Für den Fall das Ihr Mikrowellengerät einen Bratspieß im Zubehör hat, empfehlen wir Ihnen das Hähnchen auf diesem zu grillen.

Fisch: Das Automatikprogramm für Fisch eignet sich insbesondere für ganzen Fisch oder Fischfilets von Forelle, Scholle, Lachs und Kabeljau.

Frischgemüse: Das Automatikprogramm für Frischgemüse eignet sich für Erbsen, Möhren, Bohnen, Brokkoli und Blumenkohl sowie Mischgemüse.

Wenn Sie andere Gemüsesorten garen möchten, empfehlen wir, nicht mit dem Automatikprogramm, sondern manuell zu garen.

Tiefkühlgemüse: Das Automatikprogramm für Tiefkühlgemüse eignet sich für eine Vielzahl verschiedener Gemüsesorten.

(Normalprogramm) Mit dem Normalprogramm können Sie tiefgekühlten Brokkoli oder Blumenkohl garen. Das Automatikprogramm verfügt über eine PLUS/MINUS-Funktion.

(MINUS-Taste) Tippen Sie zum Garen von gefrorenen Erbsen, gefrorenem Zuckermais oder Mischgemüse die MINUS-Taste an.

(PLUS-Taste) Tippen Sie zum Garen von Möhren oder Bohnen die PLUS-Taste an. Bei Bohnen empfehlen wir zur Erzielung eines besseren Garergebnisses, zwischendurch umzurühren.

# Automatisches Garen (Fortsetzung)

## Tabelle für automatisches Garen

| CODE | GARGUT | GEWICHT | AUSGLEICHSZEIT | HINWEISE |
|---|---|---|---|---|
| 1 | TELLERGERICHTE (Aufwärmen) | 300-400g<br>450-550g | 2 Min.<br>2 Min. | Menü gegebenenfalls aus dem Kühlschrank nehmen und abdecken. Sicherstellen, daß alle Teile des Menüs vollständig erhitzt sind. Andernfalls die PLUS-Taste drücken. |
| 2 | Aufläufe/Quiches | 160g-210g<br>340g-550g | | Legen Sie den Auflauf ode die Quiche auf einen Teller oder den Crust-Teller. |
| 3 | KASSEROLE / EINTOPF (Aufwärmen) | 400g<br>800g | 2 Min.<br>2 Min. | Während des Aufwärmens und der Ausgleichszeit abdecken. Vor Beginn der Ausgleichszeit sowie vor dem Servieren umrühren. |
| 4 | SUPPE/SAUCE | 200ml-250ml<br>400ml-500ml | 2 Min.<br>2 Min. | Die Suppe/Sauce in einen Suppenteller oder in eine Porzellanschüssel geben und während des Erwärmens abdecken. Vor Beginn der Ausglei-chszeit umrühren und während der Zeit abdecken. |
| 5 | Rinderbraten | 1000g<br>1500g<br>2000g | 5 Min.<br>5 Min.<br>5 Min. | Den Rinderbraten in ein geeignetes Geschirr legen. Sobald das akustische Signal ertönt, den Braten umdrehen. |
| 6 | HÄHNCHEN<br><br><br>HÄHNCHEN AM SPIESS | 700g<br>1000g<br>1500g<br><br>900-1000g<br>1050-1150g | 5 Min.<br>5 Min.<br>5 Min.<br><br>5 Min.<br>5 Min. | Das Hähnchen auf ein geeignetes Geschirr legen. Sobald das akustische Signal ertönt, umdrehen.<br>Siehe Anleitung zum Bratspieß. |
| 7 | Geflügelteile | 400g<br>600g<br>900g | 2 Min.<br>2 Min.<br>2 Min. | Die Teile mit dem Knochen nach oben auf den Metallrost legen. Sobald das akustische Signal ertönt, umdrehen. |
| 8 | FRISCHGEMÜSE | 200 g<br>45 ml Wasser zugießen<br>400 g<br>60 ml Wasser zugießen<br>600 g<br>60 ml Wasser zugießen | 2 Min.<br><br>2 Min.<br><br>2 Min. | Gemüse in eine mikrowellenfeste Schüssel geben und 45 oder 60 ml kaltes Wasser zugeben.<br>Beim Garen abdecken. Vor dem Nachgaren umrühren und wieder abdecken. |
| 9 | TIEFKÜHLGEMÜSE | 200g<br><br><br><br><br>300g<br><br><br><br>450g | 2 Min.<br><br><br><br><br>2 Min.<br><br><br><br>2 Min. | Tiefkühlgemüse in eine mikrowellenfeste Schüssel geben und 45 ml kaltes Wasser zugeben. Beim Garen abdecken. Vor dem Nachgaren umrühren und wieder abdecken.<br>Tiefkühlgemüse in eine mikrowellenfeste Schüssel geben und 45 ml kaltes Wasser zugeben. Beim Garen abdecken. Vor dem Nachgaren umrühren und wieder abdecken.<br>Tiefkühlgemüse in eine mikrowellenfeste Schüssel geben und 45 ml kaltes Wasser zugeben (bei Brokkoli und Blumenkohl 60 ml). Beim Garen abdecken. Vor dem Nachgaren umrühren und wieder abdecken. |
| 10 | FISCH | 200g<br>400g<br>600g | -<br>-<br>- | Den Fisch in ein mikrowellengeeignetes Gefäß geben und abdecken. |

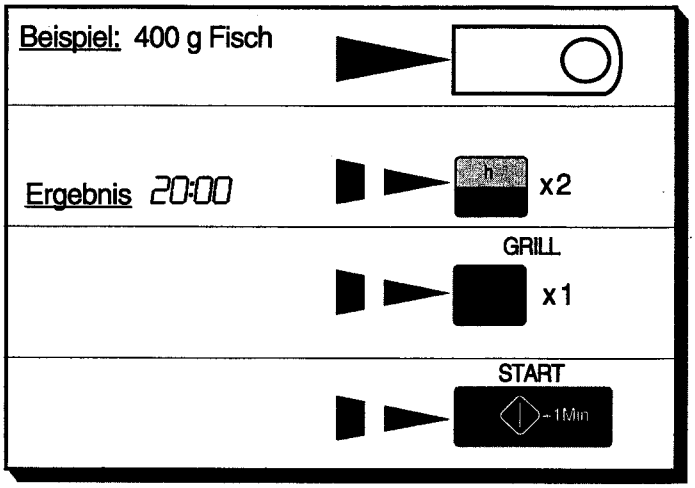
## Garen mit dem Grill - M9G45/M9GF45/M9GT45/M9GR45/M9G44, - MBG45/MBGF45/MBGT45/MBGR45/MBG44

***Mit Hilfe dieser Methode wird das Gargut gebräunt und es geht kein Fleischsaft verloren.***

1. Öffnen Sie die Tür durch Drücken der TÜRÖFFNER-Taste. Legen Sie das Gargut in die Mitte des Drehtellers und schließen Sie die Tür.
2. Stellen Die die Garzeit durch entsprechend häufiges Antippen der Tasten 10 Min., 1 Min. oder 10 Sec. ein.
3. Tippen Sie die GRILL-Taste einmal an.
4. Tippen Sie die START-Taste an.

   Ergebnis: Der Garvorgang beginnt, und die Uhr zählt zurück.

- ◆ Beim Garen mit Grill wird keine Mikrowellenenergie verbraucht. Für vielseitiges Garen mit dem Grill, können Sie den Metallrost benutzen, der extra für das Garen mit Grill gedacht ist. Für genauere Informationen über den Gebrauch, ziehen Sie bitte das Kochbuch zu Rate.
- ◆ Es ist nicht möglich, die Zeit für länger als 60 Min. einzustellen.



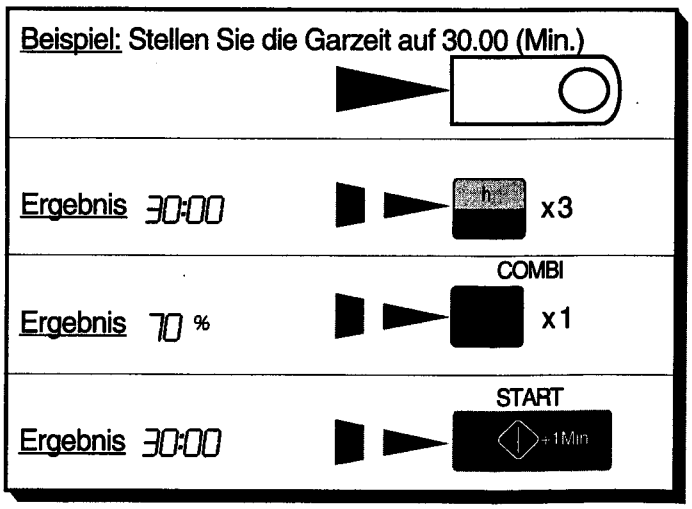

## Garen mit der Kombination - M9G45/M9GF45/M9GT45/M9GR45/M9G44, - MBG45/MBGF45/MBGT45/MBGR45/MBG44

***Beim Garen mit KOMBI (MIKROWELLE + GRILL) wird sowohl die Mikrowelle als auch der Grill eingeschaltet.***

1. Öffnen Sie die Tür durch Drücken der TÜRÖFFNER-Taste. Legen Sie das Gargut in die Mitte des Drehtellers und schließen Sie die Tür.
2. Stellen Die die Garzeit durch entsprechend häufiges Antippen der Tasten 10 Min., 1 Min. oder 10 Sec. ein.

   Touch the COMBI pad once.
3. Tippen Sie die KOMBI-Taste einmal an. Wenn Sie die Leistungsstufe der Kombination ändern möchten, tipenn Sie die KOMBI-Taste erneut an bis die gewünschte Stufe im Display angezeigt wird (50% oder 30%).
4. Tippen Sie die START-Taste an.

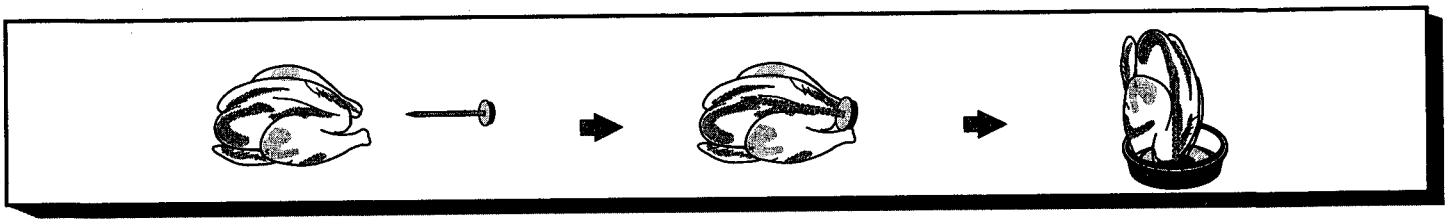
- ◆ Es ist nicht möglich, die Zeit für länger als 60 Min. einzustellen.



# Bratspieß/Crust-Platte

## [illegible]

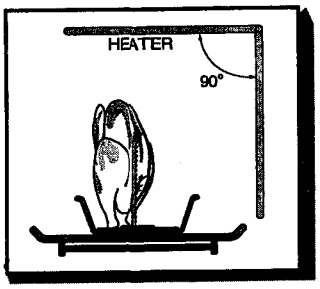
- **Mit Hilfe des drehbaren Bratspieß-Systems ist es nicht mehr notwendig, das Bratgut umzudrehen. Es erleichtert den Grillvorgang daher sehr.**
- **Sie können den Bratspieß bei Grill-und Grill-Kombinations-Garen benutzen.**



1. Das Hähnchen wird zwischen dem Rückenknochken und der Brust aufgespießt.
2. Das aufgespießte Mähnchen wird in der Spießhalterung befestigt.
3. Um eine optimale Bräunung des Hähnchens zu erreichen, empfehlen wir Ihnen die Haut vor dem Bratvorgang mit öl zu bestreichen.
4. Das aufgespießte Hähnchen wird zusammon mit der Spießhalterung in die dafür vorgesehene Glasschüssel gesetzt, und diese in die Mitte des Drehtellers gestellt.

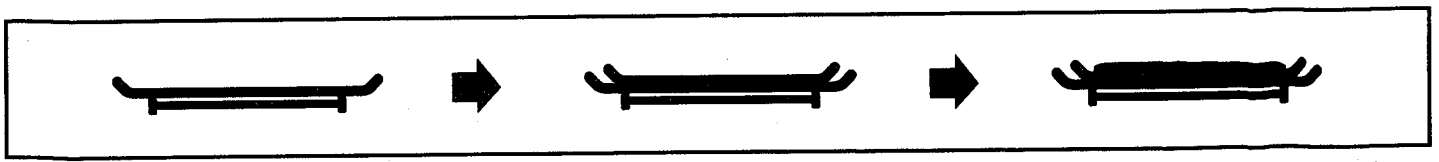
**VORSICHT**

- **Vor Beginn des Bratvorganges sollten Sie überprüfen, ob die Heizspirale sich auch tatsächlich an der Rückwand und nicht an der oberseite des Gerätes befindet.**
- **Nach Beendigung des Bratvorganges sollten Sie immer Ofenhandschuhe benutzen, um die Glasschüssel mit dem Bratgut herauszunehmen.**
- **Fassen Sie die Heizspirale direkt nach dem Gebrauch niemals mit bloßen Händen an, da Verbrennungen die Folge wären. Lassen Sie die Tür des Gerätes für 20-30 Minuten offen stehen, bis sich die Heizspirale abgekühlt hat und gekippt werden kann. Tragen Sie beim Kippen sicherheitshalber immer Ofenhandschuhe.**
- **Kippen Sie die Heizspirale vorsichtig um 90°.**




## [illegible]

- **Normalorweise bleibt der Boden der Speisen, die man mit Hilfe des Grills oder des Mikrowellengerätes zubereitet, feucht und weich. Dies trifft vor allem auf Speisen wie z.B. Pizza zu. Um dies zu vermeiden, haben Sie in Threm Zubehör einen sogenannten crust-Teller. Auf ihm orroichen die Speisen auch auf der Unterseite hohe Temperaturen, da er Sich stark aufheizt. Dadurch wird der Boden der Speisen braun und knusprig.**
- **Hauptsächlich wird der Crust-Teller für Speisen, die auf Teigbasis zubereitet sind, z.B. Pizza, genommen. Er eignet sich aber auch für die Zubereitung von Speck, Spiegeleiern, Würstchen, Hamburgern usw.**
- **Wir empfehlen Ihnen, den crust-Teller bei voller Mikrowellenleistung für etwa 3-5 Minuten vorzuheizen, bevor Sie ihn benutzen.**



1. Bestreichen Sie den Crust-Teller mit öl.
2. Legen Sie die Speise auf den Crust-Teller.
3. Stellen Sie den crust-Teller in die Mitte des Drehtellers.

**VORSICHT**

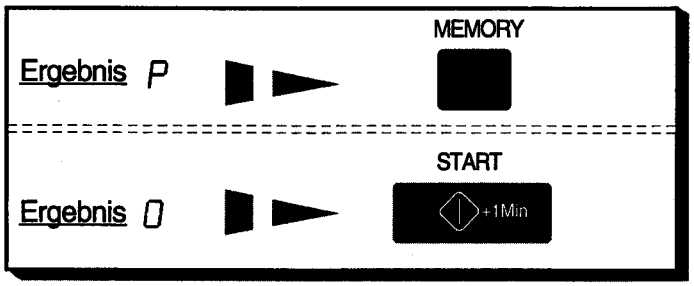
- Da der Crust-Teller sich sehr stark aufheizt, legen Sie bitte keinerlei hizteempfindlichen Materialien auf ihn. Diese könnten sehr leicht beschädigt werdon.
- Achten Sie darauf, daß der Crust-Teller auf dem Drehteller steht. Benutzen Sie niemals Ihr Gerät ohne den Drehteller.
- Um verbrennungen zu vermeiden, benutzen Sie immer Ofenhandschuhe oder Topflappen, wenn Sie den Crust-Teller aus dem Gerät nehmen.

# Garen mit Speicherprogramm

***Die Garzeiten und Leistungsstufen für Lebensmittel, die häufig gekocht werden, können programmiert und vom Mikrowellengerät gespeichert werden.***

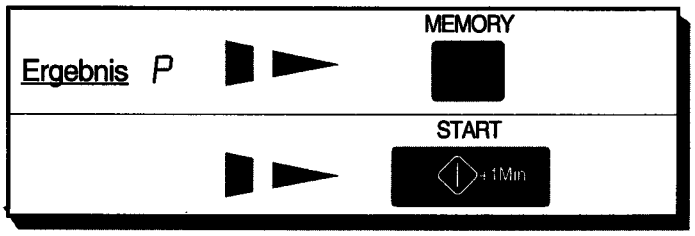
### *EINGABE IN DEN SPEICHER*

1. Tippen Sie die SPEICHER-Taste an.
2. Geben Sie das Garprogramm gemäß Anleitung auf Seite 8 ein.
3. Tippen Sie die START-Taste an; Ihr bevorzugtes Garprogramm ist jetzt eingestellt und gespeichert.




### *SPEICHEREINGABE*

1. Tippen Sie die SPEICHER-Taste an.
2. Tippen Sie die START-Taste an.

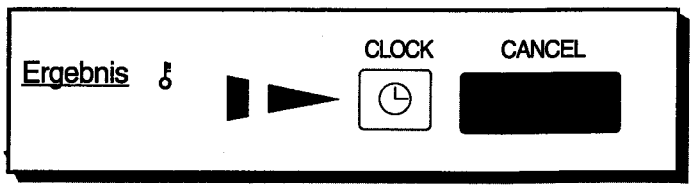



# Kindersicherung

***Ihr Mikrowellengerät ist mit einer speziellen Kindersicherung ausgestattet. Mit Hilfe dieser Funktion können Sie das Gerät sperren, so daß es in Ihrer Abwesenheit von keinem Unbefugten benutzt werden kann.***

***Sie können diese Funktion nach Belieben aktivieren.***

1. Drücken Sie die UHR- und LÖSCHEN-Taste gleichzeitig; die Gerätesperre wird durch ein Schlüsselsymbol angezeigt. Zur Aufhebung der Kindersicherung SCHRITT 1 wiederholen. Das Schlüsselsymbol verschwindet.



# Reinigung und Pflege des Gerätes

***Die folgenden Teile des Mikrowellengerätes sind regelmäßig zu reinigen, um zu verhindern, daß Fett- oder Speiserückstände festbacken:***

- ***Innenflächen***
- ***Außenflächen***
- ***Gerätetür und Türdichtungen***
- ***Glas-Drehteller und Drehring***

*ACHTUNG:* ***Achten Sie stets darauf, daß die Türdichtungen sauber sind und die Gerätetür einwandfrei schließt.***

***Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus.***

[redacted]

Wischen Sie die Wände des Garraums nach Gebrauch des Gerätes mit einem in Seifenlauge getränkten Lappen sauber und in einem weiteren Schritt trocken. AUF KEINEN FALL scheuernde Materialien verwenden.

Zum Lösen festgebackener Speiserückstände bzw. zur Beseitigung unangenehmer Gerüche

- eine mit Wasser und einem Spritzer Zitronensaft gefüllte Tasse auf den Drehteller stellen;
- das Gerät auf MAXIMALLEISTUNG (100 %) stellen;
- das Gerät für 10 Minuten betreiben, bis das Wasser-Zitronensaft-Gemisch kocht.

Ergebnis: Der Dampf löst die Speiserückstände, während der Zitronensaft den unangenehmen Geruch beseitigt.

Der Drehteller ist spülmaschinenfest und kann in warmer Seifenlauge abgewaschen werden.

[redacted]

Reinigen Sie die Außenflächen mit einem weichen in warmer Seifenlauge getränkten Tuch und wischen Sie sie anschließend trocken.

Achten Sie darauf, daß KEIN Wasser in die Lüftungsschlitze gelangt.

AUF KEINEN FALL scheuernde Materialien oder chemische Lösungsmittel verwenden.

Verwenden Sie besondere Sorgfalt auf die Reinigung der Türdichtungen, damit sich dort keine Speiserückstände ansammeln, die ein einwandfreies Schließen der Tür verhindern.

# Aufbewahrung und Reparatur des Mikrowellengeräts

***Zur Aufbewahrung bei längerem Nichtgebrauch oder Wartung des Gerätes beachten Sie bitte folgende Vorsichtsmaßnahmen:***

***Das Mikrowellengerät darf nicht benutzt werden, wenn folgende Schäden an Gerätetür oder Türdichtungen aufgetreten sind:***

- ***Scharnier gebrochen***
- ***Dichtungen abgenutzt***
- ***Gerätegehäuse verzogen***

***Reparaturen dürfen nur von einem qualifizierten Kundendienst-Techniker durchgeführt werden.***

[redacted]

Soll das Mikrowellengerät längere Zeit nicht benutzt werden, bewahren Sie es an einem trockenen, staubfreien Ort auf.

Begründung: Staub und Feuchtigkeit können die Funktion des Gerätes beeinträchtigen.

[redacted]

## CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

| MODELE / CARACTERISTIQUES | | M9G35/M9GF35/M9GT35/ M9GR35, M9G45/M9GF45/ M9GT45/M9GR45 | M9G34/M9G44 | MBG45/MBGF45/ MBGT45/MBGR45 | MBG44 |
|---|---|---|---|---|---|
| Source d'alimentation | | 230V~50Hz | | | |
| Capacité | | 27,432 litres | | 33,528 litres | |
| Puissance de sortie | | 900 W | 850 W | 900 W | 850 W |
| Fréquence de fonctionnement | | 2,450 MHz | | 2,450 MHz | |
| Puissance électrique | FMO | 1500 W | | | |
| Consommation | COMBI | 2800 W | | | |
| Dimensions extérieures | | 517 x 317 x 407 (L x H x P) mm | 517 x 317 x 391 (L x H x P) mm | 547 x 327 x 460 (L x H x P) mm | 547 x 327 x 414 (L x H x P) mm |
| Dimensions de la cavité du four | | 336 x 234 x 340 (L x H x P) mm | 336 x 234 x 340 (L x H x P) mm | 364 x 246 x 365 (L x H x P) mm | 364 x 246 x 365 (L x H x P) mm |
| Poids net | | approx. 21 kg | | approx. 21 kg | |

SAMSUNG est soucieux de faire évoluer la qualité de ses produits. C'est la raison pour laquelle les caractéristiques techniques de ceux-ci peuvent faire l'objet de modifications sans avis préalable.

## TECHNISCHE DATEN

| MODELL / DATEN | | M9G35/M9GF35/M9GT35/ M9GR35, M9G45/M9GF45/ M9GT45/M9GR45 | M9G34/M9G44 | MBG45/MBGF45/ MBGT45/MBGR45 | MBG44 |
|---|---|---|---|---|---|
| Netzanschluß | | 230V~50Hz | | | |
| Garraumvolumen | | 26 Liter | | 32 Liter | |
| Leistung | | 900W | 850W | 900W | 850W |
| Betriebsfrequenz | | 2,450MHz | | 2,450MHz | |
| Leistung-saufnahme | MIKROWELLE: | 1500W | | | |
| | KOMBINATION: | 2800W | | | |
| Außenabmessungen | | 517 x 317 x 407 (W x H x T)mm | 517 x 317 x 391 (W x H x T)mm | 547 x 327 x 460 (W x H x T)mm | 547 x 327 x 414 (W x H x T)mm |
| Garraumabmessungen | | 336 x 234 x 340 (W x H x T)mm | 336 x 234 x 340 (W x H x T)mm | 364 x 246 x 365 (W x H x T)mm | 364 x 246 x 365 (W x H x T)mm |
| Gewicht | | ca 21kg | | ca. 21kg | |

Technische Änderungen im Sinne des Fortschritts vorbehalten.

## TECHNISCHE GEGEVENS

| MODEL / SPEC | | M9G35/M9GF35/M9GT35/ M9GR35, M9G45/M9GF45/ M9GT45/M9GR45 | M9G34/M9G44 | MBG45/MBGF45/ MBGT45/MBGR45 | MBG44 |
|---|---|---|---|---|---|
| Netspanning | | 230V~50Hz | | | |
| Inhoud | | 0.9 Cubic feet | | 1.1 Cubic feet | |
| Effectief vermogen | | 900W | 850W | 900W | 850W |
| Frequentie | | 2,450MHz | | 2,450MHz | |
| Opgenomen vermogen | MWO | 1500W | | | |
| | COMBI | 2800W | | | |
| Buiten afmetingen | | 517 x 317 x 407 (W x H x D)mm | 517 x 317 x 391 (W x H x D)mm | 547 x 327 x 460 (W x H x D)mm | 547 x 327 x 414 (W x H x D)mm |
| Binnen afmetingen | | 336 x 234 x 340 (W x H x D)mm | 336 x 234 x 340 (W x H x D)mm | 364 x 246 x 365 (W x H x D)mm | 364 x 246 x 365 (W x H x D)mm |
| Gewicht | | ongeveer 21kg | | ongeveer 21kg | |

Daar wij continu streven naar verbeteringen, worden wijzigingen voorbehouden.